

CHAMPAGNE BRUT TRADITION



Champagne André Fays

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 26,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:



Rebsorten

Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(10%)
Meunier (5%)

Jahrgänge

2018 und 2017

Reserveweine

20% Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

8 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

Typ

zum Aperitif, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, Ohne
Jahrgang

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

8 bis 10°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne André Fays wird von Marie Fays geleitet. Die junge Winzerin produziert auf 5 Hektar ganz im Süden der Champagne, im großen Winzerdorf Celles-sur-Ource im Bereich Côte des Bar, herrlich frische und weiche Champagner. Sie verwendet dabei nur die eigenen Trauben ihrer Weinberge und hat damit die volle Kontrolle über die Bearbeitung und den Zeitpunkt der Ernte. Auf chemische Mittel verzichtet sie bereits seit einigen Jahren. Gedüngt wird mit eigenem Kompost. Der Ausbau der Grundweine erfolgt in Edelstahltanks und Betonfässer. Pinot Noir überwiegt bei den Rebsorten. Darüber hinaus gibt es Chardonnay und etwas Meunier. Und dann gibt es bei Marie noch Pinot Blanc, den sie äußerst schätzt. Die Rebsorten ist eine Besonderheit, denn es gibt nur rund 100 Hektar in der gesamten Champagne. Und noch seltener ist, dass Marie aus ihrem Pinot Blanc einen reinsortigen Champagner erzeugt. Reine Blanc de Blancs aus Pinot Blanc kann man in der Champagne an ein, zwei Händen abzählen. Champagne Etincelles extra brut heißt Maries Pinot Blanc Champagner und zeigt, wozu die Rebsorte fähig ist.